

Línea de Cocción Modular EVO900 Freidora eléctrica 23 lt., 1 cuba, control electrónico y sistema de filtrado de aceite

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392340 (Z9KKIDBAMCG)

Freidora eléctrica 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos, con control electrónico de tiempo y temperatura y sistema de filtrado de aceite integrado - HP monobloque

Descripción

Artículo No.

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (18kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba

- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto
- Panel de control electrónico programable
- Predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite
- Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura
- Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba
- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Paneles exteriores en acero inoxidable
- Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- · Cuba embutida en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- El equipo está predispuesto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- · Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

 Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).



accesorios incluidos

acception includes		
1 de FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT	PNC 200086	
• 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA	PNC 206350	
 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L 	PNC 927223	
accesorios opcionales		
 Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900 	PNC 200084	
 Lot 100 filtres papier pour filtration avancé des friteuses 23L et OptiOil 	e PNC 200085	
FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT	PNC 200086	
• Kit de vidange externe avec pompe a huile pour friteuses 23L et OptOil	PNC 200087	
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
 Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" 	PNC 206135	
Kit de patas para marina	PNC 206136	
 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) 	PNC 206180	
 Tapa higiénica para freidoras de 23lt 	PNC 206201	
• Zócalo frontal en dos partes para freidoras de 23lt	PNC 206203	
 Extensión para el tubo de descarga de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt 	PNC 206209	
 Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. 	PNC 206372	
• Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900	PNC 921023	
• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15l et 18/23L	L PNC 927223	
• Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L	PNC 927226	
Mana da atau and ana mana talan da dinancia d	- DNO 007007	

Vara desatascadora para tubo de drenaje de PNC 927227 freidoras de 23lt

• Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt



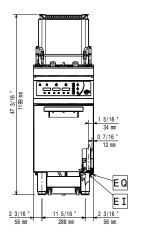


PNC 960645

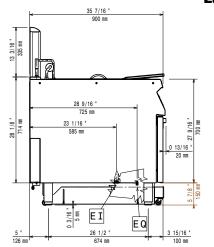


Línea de Cocción Modular EVO900 Freidora eléctrica 23 lt., 1 cuba, control electrónico y sistema de filtrado

Alzado



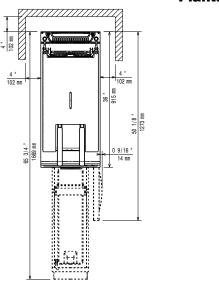
Lateral



= Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Total watios 18 kW

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o insertar un aislamiento térmico.

Dimensiones útiles de la cuba

(ancho): 340 mm

Dimensiones útiles de la cuba

575 mm (alto):

Dimensiones útiles de la cuba

(fondo): 400 mm

21 It MIN; 23 It MAX Capacidad de la cuba

Rendimiento*: 37.6 kg\hora

Rango del termostato: 110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto 86 kg Peso del paquete 92 kg Alto del paquete: 1360 mm Ancho del paquete: 460 mm Fondo del paquete: 1020 mm Volumen del paquete 0.64 m³

ASTM F1361 - Freidoras de grasa

*Basado en: profunda

Grupo de certificación: EFE91R23







